

## APPETIZERS

|                 |                                                                                |          |                                                                |        |       |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------|--------|-------|
| THE 7TH TERRACE | Bruschetta<br>( Yellow Tomato with Cured Ham / Horse Meat and TruffleTartare ) |          | Kale, Persimmon and Avocado Salad                              | Half   | Full  |
|                 | ブルスケッタ                                                                         |          | ケールと柿 アボカドのサラダ                                                 | 1,000  | 1,800 |
|                 | イエロートマトと生ハム                                                                    | 1P/900   |                                                                |        |       |
|                 | 馬肉とトリュフのタルタル                                                                   | 1P/900   | Cured Ham "8eharaham"                                          | 1,000  | 1,800 |
|                 |                                                                                |          | 長野県産 八重原ハム                                                     |        |       |
|                 | Japanese Black Wagyu Aburi Sushi                                               |          | Spicy Marinated Tuna, Avocado and Cilantro                     | 1,000  | 1,800 |
|                 | 黒毛和牛の炙り寿司                                                                      | 一貫 1,000 | マグロとアボカド コリアンダーのスパイシーマリネ                                       |        |       |
| THE 7TH TERRACE | Grilled Romaine Lettuce Caesar Salad                                           |          |                                                                |        |       |
|                 | グリルロメインシーザーサラダ                                                                 | 1,900    | THE 7TH TERRACE Caprese with Yellow Tomato and Burrata Cheese  |        | 2,600 |
|                 |                                                                                |          | イエロートマトとブッラータチーズのカプレーゼ                                         |        |       |
|                 | Oven Baked Eggplant and Mozzarella Cheese                                      |          | Tomatoes can be replaced with fruit for +300 yen.              |        |       |
|                 | 茄子とモッツアレラチーズのオーブン焼き                                                            | 1,600    | トマトをフルーツに変更 (+300円)                                            |        |       |
|                 | Onion Gratin Soup                                                              |          | Seared Greater Amberjack and Orange Carpaccio with Olive Sauce |        |       |
|                 | オニオングラタンスープ                                                                    | 800      | 炙りカンパチとオレンジのカルパッチョ オリーブのソース                                    | 2,000  |       |
|                 | Truffle & Cheese French Fries                                                  |          | Focaccia                                                       |        |       |
|                 | トリュフ & チーズ ポテトフライ                                                              | 1,100    | 岐阜 小麦家さんのフォカッチャ                                                | 2P/300 |       |

## MAIN

| MAIN                                                                                                |                                        |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Sauteed Tasmania Salmon with Semi-Dried Tomato Sauce<br>( with Arugula, Mashed Potato )             | タスマニア産サーモンのソテー セミドライトマトのソース            | 2,600                                                      |
| Herb Grilled Bone-In "Mikawa Pork"<br>( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters )                  | 骨付きみかわ豚のハーブグリル                         | 3,200                                                      |
| Roasted "Nagoya Cochin" Chicken Thigh Diavola Style<br>( with Red-Leaved Chicory, Potato Fritters ) | 名古屋コーチンもも肉のロースト ディアボラ                  | 3,400                                                      |
| Grilled "Aichi Beef"<br>( with Arugula, Potato Fritters )                                           | あいち牛 もも肉のグリル                           | 120g / 4,000<br>240g / 7,600<br>360g / 11,000              |
| Grilled "Omi Beef" Fillet with Mustard and Lemon<br>( with Grilled Lemon )                          | 近江牛フィレ肉のグリル<br>※ご提供まで30~40分お時間いただきます   | 100g / 9,000<br>200g / 17,000<br>300g / 25,000             |
| Grilled Bone-In United Angus Beef<br>with Onion Sauce, Charcoal Salt, and Flavored Oil              | US産骨付きアングスビーフ<br>※ご提供まで30~40分お時間いただきます | 14,000                                                     |
| SIDE MENU ALL800                                                                                    |                                        |                                                            |
| Mashed Potato<br>マッシュポテト                                                                            | Grilled Vegetable<br>野菜のグリル            | Arugula and Parmigiano Cheese Salad<br>ルッコラとパルミジャーノチーズのサラダ |

## SIDE MENU ALL800

## PASTA & RICE

|                                                                           |       |                                   |                                                                                                          |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pomodoro Spaghetti with Yellow Tomato<br>イエロートマトのポモドーロ スパゲッティーニ           | 2,200 | THE<br>7 <sup>TH</sup><br>TERRACE | Spaghetti with Shitake Mushroom from Gifu<br>and "Ginza Onodera" Bottarga<br>岐阜県産椎茸と“銀座おのでら” 唐墨のスパゲッティーニ | 2,600 |
| Spaghetti Bolognese with Ground Meat and Eggplant<br>挽肉と茄子のボロネーゼ スパゲッティーニ | 2,200 |                                   | Fettuccine with Truffle and Mushroom Cream<br>トリュフと茸のクリーム フェットチーネ                                        | 2,600 |
|                                                                           |       |                                   | Pumpkin and Gorgonzola Cheese Risotto<br>南瓜とゴルゴンゾーラチーズのリゾット                                              | 2,400 |

## DESSERT

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Tiramisu<br>ティラミス                                                 | 900   |
| Mont Blanc Sponge Cake<br>モンブランショートケーキ                            | 1,000 |
| Basque Cheesecake<br>バスクチーズケーキ                                    | 1,000 |
| Brûlée Basque Cheesecake<br>ブリュレバスクチーズケーキ                         | 1,200 |
| Apple Pie<br>アップルパイ                                               | 1,200 |
| Shine Muscat & Grape Pavlova<br>シャインマスカットと葡萄のパブロバ                 | 1,200 |
| Shine Muscat & Grape Parfait<br>シャインマスカットと葡萄のパフェ                  | 1,800 |
| Ice Cream ( Chocolate or Pistacchio )<br>アイスクリーム ( チョコ or ピスタチオ ) | 600   |

**COURSE 6,000**

| COURSE 6,000 |                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| APE          | 炙りカンパチのカルパッチョ サラダ仕立て<br>or<br>イエロートマトとブルーチーズのカプレーゼ                                           |
| SOUP         | オニオングラタンスープ                                                                                  |
| PASTA        | ポモドーロ スパゲッティーニ                                                                               |
| MAIN         | みかわ豚肩のグリル<br>あいち牛のグリル (+1,000 円)                                                             |
| DESSERT      | シャインマスカットと葡萄のパプロバ / アップルパイ<br>バスクチーズケーキ / モンブランショートケーキ<br>ティラミス / ブリュレバスクチーズケーキ<br>コーヒー / 紅茶 |

Please ask the staff for details on allergies.  
※アレルギー等詳細はスタッフにお尋ねください。

Please ask our staff about the origin of the rice.  
※お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください。

# DRINK MENU

## COCKTAIL

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mandarin Orange and Orange Mimoza<br>温州みかんとオレンジのミモザ<br>(MandarinOrangeJuice.OrangeJuice.Sparklingwine)    | 1,200 |
| Orange Flavor Supumoni<br>オレンジ香るスプモーニ<br>(Campari,Grapefruit Juice. TonicWater.FlavoredGin)               | 1,200 |
| Sangria<br>サングリア<br>(Limoncello.OrangeJuice.MangoJuice.Redwine)                                           | 1,200 |
| 7th Martini ~Passion Fruit~<br>7th マティーニ ~パッションフルーツ~<br>(Gin.Passionfruit Liqueur.Pineapple Juice)        | 1,400 |
| 7th Martini ~Melon~<br>7th マティーニ ~メロン~<br>(WhiteRum.Melon Liqueur.Grapefruit Juice)                       | 1,400 |
| Happy HourHomemade Lemon Sour<br>自家製レモンサワー<br>(Shochu.LemonSyrup.Soda.Lemon)                              | 1,000 |
| Happy Hour“Riku” Highball<br>“陸”ハイボール<br>("Riku"Whiskey.Soda.Lemonslice)                                  | 1,100 |
| Apple Vinegar Bourbon Highball<br>アップルヴィネガーバーボンハイボール<br>(BourbonWhiskey.AppleVinegar.Soda)                | 1,100 |
| Smoky Moscow Mule<br>スモーキーモスコミュール<br>(Vodka.Islaywhisky.GingerAle.Rosemary)                               | 1,200 |
| Bloody Mary<br>ブラッディメアリー<br>(Vodka.TomatoJuice.Lime.Rosemary)                                             | 1,400 |
| Spicy Onion Sour<br>スパイシーオニオンサワー<br>(Gin. SparklingWine. FreshOnion. BlackPepper. ChilliPepper. Rosemary) | 1,400 |
| Mojito<br>モヒート<br>(WhiteRum.Mint.Soda.Syrop.Lime)                                                         | 1,500 |

## CRAFT GIN TONIC

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kiyosu / Aichi<br>愛知クラフトジン キヨス 愛知<br>爽やかな柑橘系の香りをはじめ、10 種のボタニカルが複雑に絡み合う、バランスのとれた風味が特徴。                                        | 1,300 |
| SCAPEGRASE BLACK GIN / New Zealand<br>スケープグレース ブラックジン NZ<br>12 種のボタニカルにサツマイモやパタフライピーを加え自然な紫色を実現したジン。<br>トニックで割ると鮮やかな紫色に変化する。 | 1,400 |
| Kinobi / Kyoto<br>季の美 京都<br>ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えたジン。                                                         | 1,500 |

## CRAFT 焼酎 SODA

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Barley Shochu. Barley×Lemongrass<br>MUGY( ムギー )<br>麦 × レモングラス 佐賀県                     | 1,300 |
| Rice Shochu. RicexMizunara<br>田苑ブラチナ 40%<br>米 × ミズナラ 鹿児島県                             | 1,500 |
| Potato Shochu. Potato×Bergamot×Earl Grey<br>E MOT( エモティー )<br>芋 × ベルガモット × アールグレイ 宮城県 | 1,300 |

## BEER

|                                                                       |                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Happy HourHeineken (Draft Beer)<br>ハイネケン (Draft Beer)                 | 1,000          |
| Corona Extra 330ml<br>コロナ エキストラ 330ml                                 | <b>B</b> 1,100 |
| Hoegaarden White 330ml<br>ヒューガルデン ホワイト 330ml                          | <b>B</b> 1,300 |
| Brooklyn Lagar 330ml<br>ブルックリン ラガー 330ml                              | <b>B</b> 1,400 |
| Kinshachi Beer Nagoya Akamiso Lager<br>金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー 330ml        | <b>B</b> 1,500 |
| Heineken 0.0 Alcohol-Free Beer 330ml<br>ハイネケン 0.0<br>ノンアルコールビール 330ml | <b>B</b> 1,000 |

## WINE

| Sparkling                                                                              | Glass / Bottle |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Happy HourBELSTAR PROSECCO / BISOL<br>ベルスター プロセッコ / ビゾル<br>グレーラ / イタリア                 | 1,200 / 7,000  |
| MAXIMUM BLANC DE BLANCS / FERRARI<br>マキシマム ブランド ブラン / フェッラーリ<br>シャルドネ / イタリア           | 1,600 / 12,000 |
| White                                                                                  |                |
| Happy HourTREBBIANO DABRUZZO / GRAN SASSO<br>トレッビアーノ・ダブルッツォ / グランサツソ<br>トレッビアーノ / イタリア | 1,100 / 6,000  |
| ILLICO PRESTO / CHÂTEAU DES EYSSARDS<br>イリコ プレスト / シャトー デ ゼサル<br>ソーヴィニヨンブラン / フランス     | 1,300 / 7,500  |
| PUNTA DI COLLE / MARRAMIERO<br>プンタ ディ コーレ / マラミエーロ<br>シャルドネ / イタリア                     | 1,500 / 12,000 |

| Red                                                                                            |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Happy HourMONTEPULCIANO DABRUZZO / GRAN SASSO<br>モンテプルチアーノ ダブルッツォ / グランサツソ<br>モンテプルチアーノ / イタリア | 1,100 / 6,000  |
| HÉRITAGE / DOMAINE SANTA DUC<br>エリタージュ / ドメース サンタ デュック<br>グルナッシュ、シラー主体 / フランス                  | 1,300 / 7,500  |
| NAVIGATER / PRECISION WINE<br>ナビゲーター / プレシジョン ワイン<br>カベルネソーヴィニヨン、プティシラー / アメリカ                 | 1,500 / 12,000 |

| Rose                                                       |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| CALAFURIA / TORMARESCA<br>カラフリア / トルマレスカ<br>ネグロアマーロ / イタリア | 1,300 / 7,500 |

| Orange                                                                                   |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ORANGE GOLD / GERARD BERTRAND<br>オレンジ ゴールド / ジェラル ベルトラ<br>シャルドネ グルナッシュ・ブラン ヴィオニエ等 / フランス | 1,400 / 8,500 |

A list of bottled wines is available.  
※別途、ボトルワインのリストもご用意しております。

## NON ALCOHOL WINE

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Di Amour Non-Alcoholic Sparkling Wine<br>ディアムール ノンアルコールスパークリング                               | 1,200 |
| Petit Etoile Non-Alcoholic White Wine Chardonnay<br>プティ・エトワレ ノンアルコール 白ワイン シャルドネ              | 1,200 |
| Petit Etoile Non-Alcoholic Red Wine Cabernet Sauvignon<br>プティ・エトワレ ノンアルコール 赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン | 1,200 |

## NON-ALCOHOL

| RECOMMENDED NON ALCOHL COCKTAIL                                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Happy HourEarl Grey Lemonade<br>アールグレイレモネード<br>( Cranberry × Earl Grey × Lemon )                                          | 1,000                |
| 7th Sunrize<br>7th サンライズ<br>( Pineapple × Mango × Grenadine Syrup )                                                       | 1,000                |
| Pomme Breeze<br>pomブリーズ<br>( Grapefruit × Apple × Green Apple × Lime )                                                    | 1,000                |
| Fever Tree Premium Ginger Ale 200ml<br>フィーバーツリー<br>プレミアムジンジャーエール 200ml                                                    | <b>B</b> 1,100       |
| Fentimans Rose Lemonade 275ml<br>フェンティマンス<br>ローズレモネード 275ml                                                               | <b>B</b> 1,400       |
| Macario Aranciata Rossa 275ml<br>マカリオ<br>アランチャータロッサ 275ml                                                                 | <b>B</b> 1,400       |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero<br>コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ                                                                           | <b>B</b> 800         |
| Soft Drinks<br>Orange. Apple. Mango.<br>Grapefruit Pineapple Juice<br>ソフトドリンク各種<br>オレンジ、アップル、マンゴー、<br>グレープフルーツ、パイナップルジュース | 700<br>KIDS Size 300 |
| S.Pellegrino 500ml<br>サンペレグリーノ 500ml                                                                                      | <b>B</b> 1,000       |
| Aqua Panna 500ml<br>アクアパンナ 500ml                                                                                          | <b>B</b> 1,000       |

## COFFEE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Coffee Blends<br>コーヒー ブレンド (HOT/ICE)  | 700   |
| Single Origin Coffee<br>コーヒー シングルオリジン | 800   |
| Cafe Latte<br>カフェラテ (HOT/ICE)         | 900   |
| Cappuccino<br>カプチーノ (HOT/ICE)         | 900   |
| Espresso<br>エスプレッソ                    | 600   |
| Caramel Latte<br>キャラメルラテ (HOT/ICE)    | 1,000 |
| Cafe Mocha<br>カフェモカ (HOT/ICE)         | 1,000 |

## TEA

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Earl Grey<br>アールグレイ (HOT/ICE)            | 800 |
| Darjeeling<br>ダージリン                      | 800 |
| Rooibos<br>ルイボス                          | 800 |
| Lemongrass<br>レモングラス                     | 800 |
| Chamomile<br>カモミール                       | 800 |
| Peppermint<br>ペパーミント                     | 800 |
| Dong Ding Oolong Tea<br>凍頂烏龍茶            | 800 |
| All served in pots.<br>※全てポットにてご提供いたします。 |     |